

報道関係各位



2017年1月25日

「おいしいを、讃えよう。」
食ベログユーザーによる投票で、「今、日本で最もおいしいお店」を決定
「The Tabelog Award 2017」を発表
寿司、フレンチや、焼肉、焼鳥など多彩なジャンルで、世界に誇る日本の美食を選出

株式会社カカコム(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:畑 彰之介)が運営するランキングと口コミのグルメサイト「食ベログ」は、ユーザーの投票により、日本が誇る「おいしい」お店を選出する「The Tabelog Award 2017 (食ベログアワード 2017)」を2017年1月25日(水)に発表しました。

■「The Tabelog Award 2017」について

専門家による評価ではなく、一般消費者の評価をもとにした独自の年間グルメランキング「食ベログ ベストレストラン」として2007年より開始。本年から「おいしいを、讃えよう。」をキャッチコピーとして「The Tabelog Award」へとリニューアル。一年を通じ、きわめて高い評価を獲得し続けた全国512のノミネート店舗から、食への関心が高い食ベログユーザーによる投票で“Gold (28店舗) ”、“Silver (89店舗) ”、“Bronze (395店舗) ”の各賞を選出しました。 ※各賞の受賞店舗数は本年の結果で、発表年ごとに変わります



特設サイト URL : <https://tabelog.com/award/restaurant/>

■受賞店の選出方法について

2016年の対象期間中に食ベログの総合点4.00を超えた512店舗をノミネート。食ベログユーザーによる、2016年に訪問したレストランの「味」に対する評価の投票を実施。訪問実績を基準とする所定の条件に基づき有効票を判定・集計し、Gold、Silver、Bronzeを決定しました。(投票期間:2016年11月10日~12月1日)

<各賞の位置づけ>

- Gold : この国のどこにあったとしても、生涯通い続けたいお店
- Silver : 一生に一度は味わっておきたい、匠の技に出会えるお店
- Bronze : レストランを語るなら、必ず押さえておくべき名店

食ベログでは今後も、世界に誇る日本の美食を網羅するレストランガイドの決定版として、「The Tabelog Award」を発表してまいります。

「The Tabelog Award 2017」Gold 受賞店(全 28 店舗)

(五十音順) ※平均予算はディナー予算、食ベログ掲載情報より

エクアトゥール(フレンチ) 東京都港区 / 平均予算：¥30,000～
赤道（原点）を意味する店名の通り、料理とワインを愉しむという想いと原点回帰をコンセプトとしたフレンチの名店。
エスキス(フレンチ) 東京都中央区 / 平均予算：¥30,000～
フランスの名門グランメゾン「メゾン・トロワグロ」などを経たりオネル・ベカ氏がシェフ・エグゼクティブを務める。美味しさだけでなく健康も意識した料理を提供。
緒方(日本料理) 京都府京都市下京区 / 平均予算：¥20,000～¥29,999
老舗旅館「柊家」を経て、「室町和久傳」「京都和久傳」で料理長を務めた緒方氏が、2008年にオープン。旬の素材と、シンプルかつ独創性の高い料理で食通を魅了する。
カンテサンス(フレンチ) 東京都品川区 / 平均予算：¥30,000～
ランチ・ディナーともにメニューは、素材の魅力を最大限に引き出した「おまかせの1コース」のみ。岸田氏は、パリの名門レストラン「アストランス」でスーシェフを務めた後、2006年にカンテサンスをオープン。2013年に今の場所に移転。
紀茂登(日本料理) 兵庫県神戸市中央区 / 平均予算：¥30,000～
京都の名割烹「桜田」出身の店主が素材にこだわり抜く、最高峰の日本料理店。
京味(日本料理) 東京都港区 / 平均予算：¥30,000～
店主の西健一郎氏は西園寺公望のお抱え料理人を務めた伝説の料理人「西音松」の四男。約50年にわたり、食通を虜にし続けている。第15代裏千家家元「千玄室」が店名の命名者。
銀座 しのはら(日本料理) 東京都中央区 / 平均予算：¥20,000～¥29,999
滋賀の名店"しのはら"が、2016年10月、銀座に移転。全受賞店舗のうち、オープンから受賞までの期間が最も短い。
虎白(日本料理) 東京都新宿区 / 平均予算：¥20,000～¥29,999
「神楽坂 石かわ」の姉妹店として、2008年にオープン。洋の素材なども生かし、正統派の枠におさまらない日本料理の進化系とも表現される。
SATO ブリアン(焼肉) 東京都杉並区 / 平均予算：¥10,000～¥14,999
数ある焼肉店の中でも、予約困難なお店の一つ。自慢は、店名の由来でもある、シャトーブリアン。ブリ飯が有名。
新ばし 星野(日本料理) 東京都港区 / 平均予算：¥20,000～¥29,999
日本料理界の重鎮である「京味」西健一郎氏の下、十年余修行を積んだ愛弟子、星野氏の店。
鮓 あらい(寿司) 東京都中央区 / 平均予算：¥20,000～¥29,999
数々の名店での修業を経て、若くして独立した大將が、満を持して寿司激戦区・銀座で2015年にオープン。
すし 崑邑(寿司) 東京都世田谷区 / 平均予算：¥15,000～¥19,999
白身や青物を長期熟成させ、旨味を最大限に引き出す熟成鮓の名店。食材により熟成期間が数十日にわたることも。店主にお任せいただく日本酒も魅力の一つ。
鮓 さいとう(寿司) 東京都港区 / 平均予算：¥20,000～¥29,999
多くの人々の舌を唸らす丁寧かつ繊細な職人技。メニューは「おまかせコース」のみで、煮る、蒸す、炙る、漬けといったシンプルな技法を用いた逸品は、そのどれもが丁寧に繊細な味わいを持つ。
寿しの吉乃(寿司) 愛知県名古屋市中区 / 平均予算：¥20,000～¥29,999
名古屋では唯一 Gold を受賞した、名古屋を代表する寿司の名店。創作料理と寿司を合わせて提供。完全紹介制。

TACUBO(イタリアン) 東京都渋谷区 / 平均予算： ¥ 10,000～ ¥ 14,999 薪で焼く肉料理やパスタを楽しめるイタリアンの名店。オープンキッチンのため薪焼きの迫力を間近に感じられる。2016年春に移転オープン。
趙楊(中華料理) 東京都港区 / 平均予算： ¥ 30,000～ 本格四川料理を日本に広めた趙楊氏による名人の味、技を楽しめる名店。趙楊氏は、政府や海外の賓客をもてなす「全牛賓館」料理長の経験を持つ。
天寿し 京町店(寿司) 福岡県北九州市小倉北区 / 平均予算： ¥ 10,000～ ¥ 14,999 九州では唯一の Gold 受賞。九州近海の地物を使い、仕上げにカボスを振りかける独自スタイルは「九州前」と呼ばれる。
と村(日本料理) 東京都港区 / 平均予算： ¥ 30,000～ 圧巻の素材と技で他の追随を許さない都内最高峰の京料理の名店。ご主人、戸村氏は嵐山吉兆、京味で修行。
烏しき(焼鳥) 東京都品川区 / 平均予算： ¥ 6,000～ ¥ 7,999 日本で一番予約困難な焼鳥の名店。今回「焼鳥」部門としては、唯一の Gold 受賞。この1月に分店「烏かど」もオープン。
にしぶち飯店(中華料理) 京都府京都市東山区 / 平均予算： ¥ 15,000～ ¥ 19,999 中華料理店、和食店でも腕を磨いた西淵シェフによる、和を感じさせる京風の中華料理を楽しめる。
日本橋蛸殻町 すぎた(寿司) 東京都中央区 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 東京で最も予約困難な寿司店のひとつ。供されるつまみと握りはもちろん、接客の素晴らしさも賞賛される。
比良山荘(日本料理) 滋賀県大津市 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 滋賀で唯一の Gold 受賞店。四季折々で変わる山の味覚を味わえる山荘で、冬は地元で穫れた冬眠前のツキノワグマを使う「月鍋」や「熊の手」といった地産地消のジビエが人気。
フルタ(中華料理) 東京都中央区 / 平均予算： ¥ 30,000～ 全国の食通が足を運ぶ、岐阜の中華の名店「開化亭」古田等氏が、長男に店を託し、東京・銀座で2014年にオープン。中華料理の最高峰。
ペレグリーノ(イタリアン) 東京都渋谷区 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 日本に数名しかいないと言われる、本場パルマハム協会にスペシャリスト認定された高橋シェフが、北イタリア、エミリア・ロマーニャ州の郷土料理を基調とした料理を提供する名店。メニューは、季節の素材を使ったお任せコースのみ。
松川(日本料理) 東京都港区 / 平均予算： ¥ 30,000～ 厳選しつくされた季節の食材を美しい料理に仕上げる。その完成度は圧巻。完全紹介制。
焼肉 ジャンボ はなれ(焼肉) 東京都文京区 / 平均予算： ¥ 6,000～ ¥ 7,999 ここでしか食べられない「ヒレ肉の洋風炊きこみご飯」(要事前予約)が人気メニュー。ジャンボ名物「野原焼き」も絶品。
レヴォ(イノベーティブ・フュージョン) 富山県富山市 / 平均予算： ¥ 15,000～ ¥ 19,999 富山では唯一の Gold 受賞店。食材の地産地消が特長。自ら栽培、収穫する野菜やジビエ、日本海から届く海の幸などにシェフの感性を落とし込み、前衛的「富山フレンチ」として表現。
レフェルヴェソンス(フレンチ) 東京都港区 / 平均予算： ¥ 30,000～ 食材本来の魅力を生かし、斬新なスタイルで提供するモダンフレンチ。詩的に表現されるテーマに沿ったコースを楽しめる。

「The Tabelog Award 2017」Silver 受賞店(89 店舗)、Bronze 受賞店(395 店舗)

Silver、Bronze 受賞店一覧は、ホームページをご覧ください。

URL : <https://tabelog.com/award/restaurant/>

【食べログ 概要】

「失敗しないお店選び」をコンセプトに 2005 年 3 月開設。ユーザーから寄せられた口コミと点数評価からランキングを算出して提供しています。

- ・点数・ランキングについて：<https://tabelog.com/help/score/>
- ・口コミ・ランキングに対する取り組み：<https://tabelog.com/help/policy/>
- ・食べログの特長と便利な使い方：<https://tabelog.com/help/beginner/>

2017 年 1 月現在の掲載レストラン数は約 87 万件、口コミ投稿数は約 1,700 万件。

アクセス状況：月間利用者数 7,559 万人、月間総 PV は 17 億 8,676 万 PV（2016 年 9 月実績）。

（デバイス別の月間利用者数）スマートフォン：5,280 万人 パソコン：2,239 万人

【株式会社カカコム 会社概要】

所在地：東京都渋谷区恵比寿南 3 丁目 5 番地 7 デジタルゲートビル

代表取締役：畑 彰之介

事業内容：サイトの企画運営

当社運営サイト：<http://corporate.kakaku.com/company/service>